

PRODUCTION OF ICE CREAM FOR BUSINESS USE

Publication number: JP3210151 (A)

Publication date: 1991-09-13

Inventor(s): SUZUKI EIICHI +

Applicant(s): SUTEEKI MIYA KK +

Classification:


- international: **A23G9/04; A23G9/04;** (IPC1-7): A23G9/04

- European:

Application number: JP19900005517 19900112

Priority number(s): JP19900005517 19900112

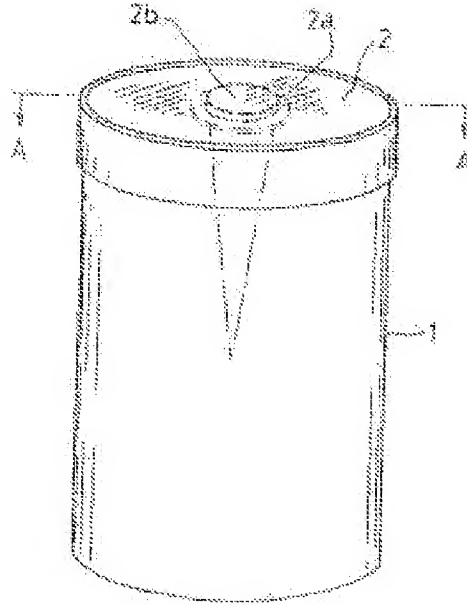
Also published as:

 JP2893195 (B2)

Abstract of JP 3210151 (A)

PURPOSE:To stably form desired hollow and facilitate scooping operation by dasher by covering a lid body integrally protruding a cone in the central part on the reverse side on a vessel in which ice cream mix is packed and then freezing the vessel.

CONSTITUTION:Ice cream mix is packed in a vessel body 1. The ice cream mix is overrun by stirring the ice cream mix while feeding air or overrun ice cream mix is packed in the vessel body. The vessel body is covered by a lid body 3 integrally protruding a corn 3 in the central part on the opening of a vessel body 1 before freezing. The ice cream mix is frozen in a freezer chamber while inserting the corn 3 into ice cream mix layer of the vessel body 1 to provide the aimed ice cream. The cone is arbitrarily designed in desired cone form of inverted cone, inverted polypyramidal form such as on inverted trigonal form, cylinder, square pillar, etc.



.....
Data supplied from the **espacenet** database — Worldwide

⑫ 公開特許公報(A) 平3-210151

⑤Int.Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

⑬公開 平成3年(1991)9月13日

A 23 G 9/04

8114-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全4頁)

⑭発明の名称 業務用アイスクリームの製造法

⑰特 願 平2-5517

⑱出 願 平2(1990)1月12日

⑲発 明 者 鈴 木 栄 一 栃木県宇都宮市大谷町697番地1

⑳出 願 人 株式会社ステーキ宮 栃木県宇都宮市一条2丁目7番24号

㉑代 理 人 弁理士 吉村 公一

明 細 書

1. 発明の名称

業務用アイスクリームの製造法

2. 特許請求の範囲

容器体内に固化されたアイスクリームの層内に、上端を表面上に開口させた空洞部を形成する場合において、容器体内にアイスクリームミックスを充填し、かつオーバーランさせ、あるいはオーバーランさせたアイスクリームミックスを充填した後、凍結前に、裏面中央部に前記空洞部を形成するためのコーンを一体的に突出させた蓋体により施蓋し、上記コーンを容器体内層中に挿入するようにしたことを特徴とする業務用アイスクリームの製造法。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は喫茶店、飲食店、アイスクリームの専門店等の業務用に使用されるアイスクリー

ムの製造法に関し、さらに詳しくは容器体内に固化されたアイスクリームの層内に、上端を表面上に開口させた空洞部を形成する場合の合理化をはかることを目的とする。

(従来技術)

業務用のアイスクリームは通常少なくとも1800cc以上の容量をもつ円筒状等の缶あるいは紙などの容器内に冷凍固結化された状態にて収容されている。

したがってこれを使用する場合には、冷凍庫よりとり出した後、その蓋体を除去してアイスクリームの上面を露出させ、デッシャーにより順次掬い取るのが普通である。

ところが冷凍固結化された状態のアイスクリームは堅く、ある程度の時間放置しても軟化するのには上面のきわめて表層部および容器体の側壁に接する周側層部のみであり、内層部は以前として軟化しない。そのために取り出しに際してデッシャーが内層部になかなか食い込まず、とくに女子従業員にとっては重労働となり、そ

の繰返し作業には耐え難い苦痛を伴うばかりでなく、デッシャー自体の折り曲がりによる損傷も少なくないところから、最近では容器体内に固化されたアイスクリームの層内にV字状の空洞部を形成するとともに、該空洞部の上端をアイスクリームの上面に開口させるようにしたものが開発されるに至った。

(発明の解決すべき課題)

このような構造とすることにより使用に際しての労苦は著しく軽減されるに至ったが、反対に製造に際しては容器体内のアイスクリーム層内にV字状の空洞部を形成するためのコーンの挿入タイミングが難しく、アイスクリームミックスの状態で挿入しても徐々に沈降してしまったり、あるいは傾斜してしまうことが多く、またいくぶん凍結させた状態において挿入する場合にはそれだけ作業工程が増すことになるばかりでなく、量産すべき多数の容器体内に1個宛手作業により直立させ、かつ中心位置合わせしつつ挿入することは著しく非能率的でしかもコ

スト高となる。

(課題を解決するための手段)

本発明は上記した諸事情に鑑み、これらを解決し、コーンの簡単でしかも安定的な挿入をはかるとともに、全体として著しい作業性の向上をはかるようにしたものであって、具体的には、容器体内に固化されたアイスクリームの層内に、上端を表面上に開口させた空洞部を形成する場合において、容器体内にアイスクリームミックスを充填し、かつオーバーランさせ、あるいはオーバーランさせたアイスクリームミックスを充填した後、凍結前に、裏面中央部に前記空洞部を形成するためのコーンを一体的に突出させた蓋体により施蓋し、上記コーンを容器体内層中に挿入するようにしたことを特徴とする業務用アイスクリームの製造法に関する。

(作 用)

容器体内にアイスクリームミックスを充填し、かつオーバーランさせ、あるいはオーバーランさせたアイスクリームミックスを容器体内に充

填させた状態で、該容器体内の開口部に裏面中央部12コーンを一体的に突出させた蓋体を被嵌すると、蓋体裏面に突出させたコーンが容器体内のアイスクリームミックス層内の中心に位置して正確に直立状態にて挿入されたまま蓋体に保持される。

(実 施 例)

以下において本発明の具体的な内容を図示の実施例をもとに説明すると、1は上部を開口させた円筒状の容器体、2は該容器体1の上部開口に被嵌するための蓋体を示す。

容器体1および蓋体2は金属、プラスチック、その他の合成樹脂材、厚紙等により構成され、容器体1の上面開口部には同質又は異質材の蓋体2が被嵌される。

さらに蓋体2の中心部には押圧により容易に除去可能であるように周囲をミシン線2aにより縁どりされた押し抜き部2bが形成されているとともに、裏面の中心部にはコーン3が一体的に接着されている。

このコーン3は、保型性のある紙質あるいは合成樹脂等の材質からなるところの内部を中空とした逆円錐状をなし、断面がV字状をなすべく先端部(下端部)を比較的鋭突とするとともに上端部にはフランジ3aを有し、これを蓋体2の裏面中央部に、その開口部を前記蓋体2の押し抜き部2bに一致させて接着されている。

この場合においてコーンの上端開口部の径は、保型すべき固形アイスクリームICの上面にデッシャー(図示省略)の開口部と略同径の開口を施すことができる程度とするのが好ましい。

尚上記したコーンの形状については必ずしも上記したような逆円錐形状のものに限られるものではなく、逆三角、逆四角あるいはそれ以上の逆多角錐形状となし、または円柱、角柱等種々の形状に任意に設計変更が可能である。

尚前記蓋体2の押し抜き部2bについては、必ずしも周囲をミシン線により縁どりする場合に限られるものではなく蓋体上面に貼着した接着テープの剝離に伴って押し抜き部2bが除去

される構造とし、あるいは蓋体中央にあらかじめ窓孔を開設しておき、その上面に薄紙を貼着しておくなどの手段であってもよい。

したがって容器体内に原料を混合したアイスクリームミックスを充填し、かつ攪拌しながら空気を送り込んで細かい気泡を多く含ませて容積を増量（オーバーラン）させ、あるいはオーバーランさせたアイスクリームミックスを容器体内に充填した後、凍結前に容器体開口部に中央部にコーンを一体的に突出させた蓋体を被嵌して上記コーンを容器体内層中に挿入させたままフリーザー室にて凍結させて製品化する。

（発明の効果）

本発明は上記した通り、容器体内にアイスクリームミックスを充填し、かつオーバーランさせ、あるいはオーバーランさせたアイスクリームミックスを充填した後、凍結前に、裏面中央部に前記空洞部を形成するためのコーンを一体的に突出させた蓋体により施蓋し、上記コーンを容器体内のアイスクリームミックス層内に挿

入するようにしたものであるために、容器体内に固化されたアイスクリームの層内に、上端を表面上に開口させた空洞部を形成する場合に、アイスクリームミックスの固化状態如何にかかわらず、蓋体を被嵌するだけでコーンを定位置に正確に、しかも安定的に保持させることができる。またコーンを1個宛いちいち手作業にて中心に位置合わせしつつ挿入する手間が省け、著しく作業能率を向上させることができ、しかもコストの低減をはかることができる。

またアイスクリームの使用に際して蓋体の中央部に容易に除去可能な押し抜き部が形成されている場合には、施蓋のまま押し抜き部を除去して穴をあけ、そこから水又はお湯を注入してコーンの中空部内に注ぎ込み、若干の時間を経過した後蓋体を除去すると、これに伴ってコーンも同時に除去され、大気との接触面積の拡大とも相伴って短時間に軟化されてデッシャーによる掘り取り作業が格段に容易となる。

4. 図面の簡単な説明

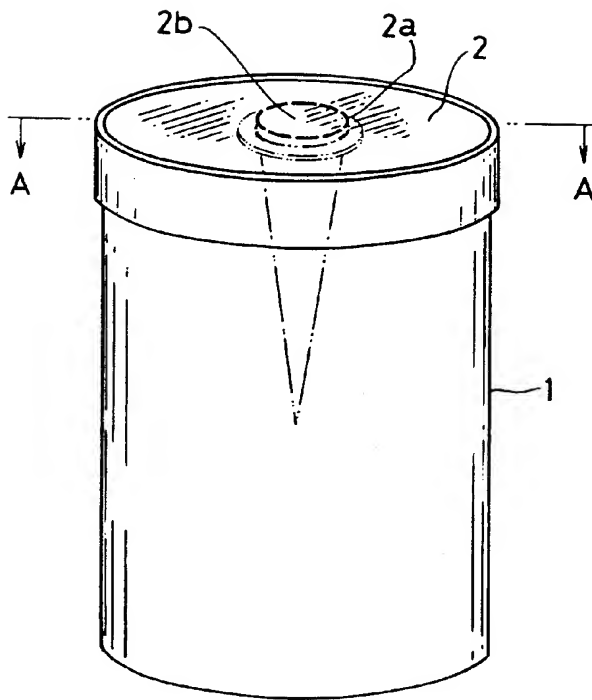
第1図は本発明の実施に使用される業務用アイスクリーム容器体の斜視図、

第2図は第1図におけるA-A線矢視方向縦断面図を示す。

- | | | | |
|-----------|---------|-----------|-------|
| 1 | 容器体 | 2 | 蓋 体 |
| 2 a | ミシン線 | 2 b | 押し抜き部 |
| 3 | コーン | 3 a | フランジ |
| I C | アイスクリーム | | |

発 明 者 鈴 木 栄 一
特許出願人 株式会社ステーキ宮
代 理 人 弁理士 吉 村 公 一

第 1 図



第 2 図

